



**VILNIAUS PASLAUGŲ VERSLO PROFESINIO MOKYMO CENTRO
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL VILNIAUS PASLAUGŲ VERSLO PROFESINIO MOKYMO CENTRO MOKINIŲ
MAITINIMO ORGANIZAVIMO IR VALGYKLOS DARBO TVARKOS APRAŠO
PATVIRTINIMO**

2026 m. sausio 12 d. Nr. 1V- 2
Vilnius

Tvirtinu Vilniaus paslaugų verslo profesinio mokymo centro mokinių maitinimo organizavimo ir valgyklos darbo tvarkos aprašą (pridedama).

Pripažįstu 2023 m. gruodžio 22 d. įsakymą Nr. 1V-171 „Dėl Vilniaus paslaugų verslo profesinio mokymo centro mokinių maitinimo organizavimo ir valgyklos tvarkos aprašo patvirtinimo“ netekusiu galios.

Direktoriaus pavaduotoja ugdymui,
laikintai einanti direktoriaus pareigas

Sigita Kutienė

Parengė
Valgyklos vadovė
Julija Račko

2026-01- 12

VILNIAUS PASLAUGŲ VERSLO PROFESINIO MOKYMO CENTRO MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO IR VALGYKLOS DARBO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vilniaus paslaugų verslo profesinio mokymo centro (toliau – Centras) mokinių maitinimo organizavimo ir valgyklos darbo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja mokinių maitinimo organizavimą, Centro valgyklos (toliau – Valgykla) veiklą, tikslus, funkcijas bei darbuotojų pareigas, teises ir atsakomybę.

2. Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią mokinių mitybą, maisto saugą ir paslaugų kokybę, siekiant patenkinti mokinių fiziologinius poreikius ir ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2024 m. lapkričio 27 d. sprendimu Nr. 1-732 „Dėl maitinimo organizavimo Vilniaus miesto savivaldybės bendrojo ir ikimokyklinio ugdymo mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“, Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2019 m. birželio 19 d. sprendimu Nr. 1-94 „Dėl socialinės paramos mokiniams teikimo Vilniaus miesto savivaldybėje“, patvirtintu Mokinių nemokamo maitinimo savivaldybės ir nevalstybinėse mokyklose tvarkos aprašu, Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms ir kitais teisės aktais.

4. Už Aprašo nuostatų laikymąsi, maisto saugos ir higienos reikalavimų įgyvendinimą, valgiaraščių sudarymą, nemokamo maitinimo organizavimą ir kasdienę Valgyklos veiklą atsako Valgyklos vadovas.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

5. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

5.1. **Pusryčiai** – papildomas maitinimas, tiekiamas ryte iki pietų.

5.2. **Pietūs** – pagrindinis maitinimas, įskaitant laisvai pasirenkamus ir nemokamus socialiai remtinių mokinių pietus.

5.3. **Maisto davinys** – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

5.4. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.

5.5. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

5.6. **Augalinis patiekalas** – patiekalas, pagamintas nenaudojant gyvūninės kilmės produktų (mėsos, žuvies, kiaušinių, pieno produktų).

5.7. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį (pvz., vaisiai, daržovės, sūrio lazdelės).

5.8. **Valgiaraštis** – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

III SKYRIUS

MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS CENTRO VALGYKLOJE

6. Mokinių maitinimas Valgykloje organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos maisto įstatymu, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2024 m. lapkričio 27 d. sprendimu Nr. 1-732 „Dėl Maitinimo organizavimo Vilniaus miesto savivaldybės bendrojo ir ikimokyklinio ugdymo mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“, laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, užtikrinant sąlygas kiekvienam lankytojui pavalgyti prie švaraus stalo ir gauti šilto maisto.

7. Valgykloje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens.

8. Valgykla dirba visu gamybos ciklu: maisto patiekalai ruošiami nuo pradžios iki pabaigos, t. y. ruošiami pusgaminiai, kurie vėliau termiškai apdorojami.

9. Valgykloje taikoma aptarnavimo forma – lankytojai patys išsirenka patiekalus, darbuotojai juos įdeda, atsiskaitoma kasoje.

10. Valgykloje sudaryta galimybė už maitinimą atsiskaityti tiek grynaisiais pinigais, tiek elektroninėmis priemonėmis.

11. Valgykla turi nuolatinį ir kintantį lankytojų kontingentą. Nuolatinį lankytojų kontingentą sudaro Centro mokiniai ir darbuotojai.

12. Valgyklos patiekalų asortimentas formuojamas atsižvelgiant į sveikatai palankios mitybos reikalavimus ir nuolatinių lankytojų pageidavimus.

13. Valgykloje sudarytos sąlygos mokinių nemokamam maitinimui organizuoti.

14. Socialinis pedagogas (arba kitas Centro direktoriaus įsakymu paskirtas atsakingas asmuo) informuoja mokinį, kuriam vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu ir Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2019 m. birželio 19 d. sprendimu Nr. 1-94 „Dėl socialinės paramos mokiniams teikimo Vilniaus miesto savivaldybėje“ gali būti skirtas nemokamas maitinimas, bei koordinuoja paramos gavimo procesą.

15. Centre, vadovaujantis priimtais sprendimais dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo, organizuojamos šios nemokamo maitinimo rūšys: nemokami pietūs, pusryčiai (teisės aktų nustatytais atvejais) bei maisto daaviniai (mokiniui mokantis nuotoliniu būdu ar kitais teisės aktuose numatytais atvejais).

16. Mokiniams nemokamas maitinimas organizuojamas darbo dienomis:

16.1. Pusryčiai tiekiami nuo 9:00 val. iki 10:00 val.;

16.2. Dienos pietūs tiekiami nuo 10:30 val. iki 14:00 val.

17. Mokinys, ateidamas nemokamai pavalgyti, valgyklos darbuotojui pasako savo vardą ir pavardę. Valgyklos darbuotojas, suabejojęs mokinio tapatybę, turi teisę pareikalauti pateikti mokinio pažymėjimą. Mokiniui, turinčiam teisę gauti nemokamą maitinimą, nemokami pietūs (pusryčiai), esant tėvų (globėjų) ar pilnamečio mokinio prašymui bei vadovaujantis Centro direktoriaus įsakymu, gali būti išduodami maisto daavinio forma į namus tik tuo laikotarpiu, kai mokinio nėra pamokose dėl pateisinamų priežasčių. Šeimos nariai ar pilnametis mokinys, paimdami maistą, užtikrina jo saugų transportavimą.

18. Valgyklos darbuotojas kiekvieną dieną pažymi žiniaraštyje, kad mokinys gavo maitinimą.

19. Valgyklos vadovas iki einamojo mėnesio 5 dienos pateikia Finansų skyriui praėjusio mėnesio nemokamo maitinimo ataskaitas ir žiniaraščius, kurių pagrindu vykdoma lėšų apskaita bei atsiskaitymas teisės aktų nustatyta tvarka.

20. Mokiniamis vietoj nemokamo maitinimo negali būti išmokami pinigai.
21. Centro Valgykloje mokiniai, darbuotojai ir kiti lankytojai aptarnaujami:
 - 21.1. Pirmadieniais – penktadieniais nuo 10.30 val. iki 14.00 val.;
 - 21.2. Valgykla darbo dienomis prieš valstybines šventes dirba valanda trumpiau.
22. Valgyklos veiklos priežiūrą bei maisto saugos, higienos ir mitybos reikalavimų laikymosi vidaus kontrolę užtikrina Valgyklos vadovas. Centro nustatyta vidaus audito sistema periodiškai tikrina šios kontrolės veiksmingumą. Valstybinę maisto saugos ir higienos kontrolę teisės aktų nustatyta tvarka vykdo Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

IV SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

23. Centro valgyklos valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ aktualia redakcija išdėstytais valgiaraščių sudarymo reikalavimais.
24. Centro valgiaraštį gali sudaryti valgyklos vadovas, asmuo su aukštesniu maisto technologijos išsilavinimu arba kitas kompetentingas asmuo, laikydamasis Centro nustatytos tvarkos bei maisto saugos ir sveikos mitybos reikalavimų.
25. Centro valgyklos valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiu. Valgiaraščiai ir užkandžių asortimento sąrašai turi būti patvirtinti Centro direktoriaus įsakymu. Patvirtinti valgiaraščiai skelbiami Centro internetinėje svetainėje.
26. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.).
27. Sudarant valgiaraštį, pietų metu turi būti užtikrinta, kad bent vienas pietų komplektas (sriuba + karštas patiekalas) neviršytų 1,5 procento valstybės remiamų pajamų (VRP) dydžio.
28. Pietų patiekalą turi sudaryti: karštas pietų patiekalas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir daug angliavandenių turinčių produktų (bulvės, makaronai, kruopos ir pan.), daržovės / vaisiai arba jų salotos, duona (rekomenduojama viso grūdo) ir gėrimas.
29. Pietų metu turi būti patiekiami pasirinktini 2–3 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos karšti pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų / bulvių / varškės). Prie karštų patiekalų gali būti siūlomi keli garnyrai (ryžiai, bulvės ir pan.), kuriuos mokiniai galėtų pasirinkti laisvai.
30. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius.
31. Vienas iš karštų pietų patiekalų turi būti tausojantis patiekalas ir vienas augalinis patiekalas.
32. Valgykloje, matomoje vietoje, turi būti skelbiama:
 - 32.1. Einamosios savaitės valgiaraštis.
 - 32.2. Sveikos mitybos piramidė ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija.
 - 32.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris.
33. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių.
34. Mokiniamis maitinti negali būti tiekiamos šios maisto produktų grupės: bulvių traškučiai, kiti riebaluose virti gaminiai, saldainiai, šokoladas ir jo gaminiai, konditerijos ir kiti gaminiai su šokoladu ar kremu, maisto produktai su maisto priedais, gazuoti gėrimai, energiniai gėrimai, gėrimai ir maisto produktai, pagaminti (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto, sultinių koncentratai, rūkyta žuvis, konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (išskyrus vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); mechaniškai atskirta mėsa ir jos

gaminiai, maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO) arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.

35. Mokiniais maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; augalinis aliejus; kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

36. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

36.1. Patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

36.2. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

36.3. Pirmenybė teikiama šiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

36.4. Gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

36.5. Kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

36.6. Jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

36.7. Gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

36.8. Turi būti mažinamas gyvūninės kilmės riebalų vartojimas: riebi mėsa ir mėsos produktai keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai, kur įmanoma, keičiami augaliniais aliejais;

36.9. Patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo;

36.10. Pagamintas maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

36.11. Rūkyti mėsos gaminiai turi būti tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę;

36.12. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduotina šviežių;

36.13. Savaitės karštų patiekalų asortimentas:

36.13.1. karšti mėsos patiekalai – 2 – 3 kartus per savaitę;

36.13.2. karšti žuvies patiekalai – 1 – 2 kartus per savaitę;

36.13.3. karšti varškės / daržovių / miltų / bulvių patiekalai – 1–2 kartus per savaitę.

V SKYRIUS

VALGYKLOS TIKSLAI, UŽDAVINIAI IR FUNKCIJOS

37. Valgyklos tikslas – teikti kokybiškas maitinimo paslaugas ir ugdyti mokinių sveikos mitybos įpročius.

38. Valgyklos uždaviniai:

38.1. Centro mokiniams, darbuotojams ir kitiems lankytojams teikti kokybiškai paruoštą, šiltą maistą (t. y. maistą, kuris iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje);

38.2. Sudaryti galimybę mokiniams, darbuotojams ir kitiems lankytojams rinktis maistą iš nustatytų valgiaraščių (tos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašo);

38.3. Teisės aktų nustatyta tvarka teikti mokiniams nemokamą maitinimą;

38.4. Užtikrinti valgyklos patalpų jaukumą, patogumą ir saugumą.

39. Valgyklos funkcijos:

39.1. Aptarnauti Centro mokinius, darbuotojus ir kitus lankytojus, parduodant maistą pagal centro direktoriaus patvirtintas kainas;

39.2. Taikyti maisto produktų ir patiekalų antkainius, kurių ribos nustatomos centro direktoriaus įsakymu;

39.3. Teikti maitinimo paslaugas vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklėmis.

VI SKYRIUS

VALGYKLOS DARBUOTOJŲ PAREIGOS, TEISĖS IR ATSAKOMYBĖ

40. Valgyklos darbuotojų pareigos:

40.1. Laiku ruošti maistą, laikantis maisto gaminimo technologijų ir higienos reikalavimų. Maistui ruošti naudoti tik patikrintus, kokybę patvirtinančius dokumentus turinčius produktus bei pusfabrikačius, kurių galiojimo laikas nepasibaigęs ir kurie neturi gedimo požymių.

40.2. Mokiniams, darbuotojams ir kitiems lankytojams pateikti maistą švariuose induose; reikalauti, kad pavalgę lankytojai surinktų indus ir nuneštų juos į tam skirtą vietą.

40.3. Dirbti dorai ir sąžiningai, vykdyti pareigas, nustatytas Centro nuostatuose, darbo tvarkos taisyklėse ir kituose lokaliuosiuose teisės aktuose, reglamentuojančiuose jų darbo sąlygas.

40.4. Laiku ir tiksliai vykdyti tiesioginio vadovo nurodymus bei įsakymus, susijusius su darbu.

40.5. Visomis priemonėmis siekti gerinti atliekamo darbo kokybę, nebūti aplaidžiam darbe, griežtai laikytis darbo drausmės.

40.6. Periodiškai, nustatytais terminais tikrintis sveikatą, apie visus traumų atvejus nedelsiant pranešti Centro administracijai.

40.7. Vykdyti kitas pareigas, nurodytas darbuotojų pareigybių aprašymuose, Centro nuostatuose ir darbo tvarkos taisyklėse.

41. Valgyklos darbuotojų teisės:

41.1. Reikalauti, kad Centro direktorius užtikrintų saugų darbą, nustatyta tvarka aprūpintų asmeninėmis apsaugos priemonėmis.

41.2. Nustatyta tvarka reikalauti, kad būtų atlyginta žala, padaryta sveikatai dėl nesaugių darbo sąlygų.

41.3. Reikalauti iš tiekėjų, kad Centro valgyklai būtų pateikiami tik kokybiški maisto produktai ir žaliavos.

41.4. Teikti Centro administracijai pastabas ir pasiūlymus darbo sąlygoms gerinti;

41.5. Dalyvauti pasitarimuose darbo klausimais, teikti pasiūlymus darbo kokybei gerinti;

41.6. Kelti kvalifikaciją kursuose ir seminaruose.

42. Valgyklos darbuotojai atsako:

42.1. Valgyklos darbuotojai atsako už tinkamą Centro nuostatuose, pareigybių aprašymuose ir kituose vidaus dokumentuose nustatytų pareigų vykdymą.

42.2. Valgyklai vadovauja valgyklos vadovas, kuris yra tiesiogiai pavaldus Centro direktoriaus pavaduotojui infrastruktūrai.

42.3. Valgyklos darbuotojai pavaldūs valgyklos vadovui, vykdo savo pareigas vadovaudamiesi pareigybių aprašymais.

VII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

43. Šį aprašą įsakymu tvirtina Centro direktorius.

44. Aprašas keičiamas ar papildomas Centro direktoriaus iniciatyva arba pasikeitus vaikų maitinimą reglamentuojantiems teisės aktams.

45. Aprašas skelbiamas Centro internetinėje svetainėje.
